

Cantines durables

*Un repas qui
n'a pas de prix*



Dans le cadre de notre campagne de l'Avent "L'école, fabrique d'inégalités", cette analyse fait le focus sur les repas de midi pris à l'école. En effet, parmi les inégalités qui traversent le système scolaire, l'importance de l'accès à une alimentation saine et équilibrée semble largement sous-estimée. Pourtant, cela représente un élément clé de la santé et de la réussite des élèves.

Bien manger à l'école, un puissant levier de changement

En Belgique, et contrairement à nos voisins français chez qui la cantine fait souvent partie intégrante du système scolaire, le modèle de la boîte à tartine est bien ancré. Les enfants apportent généralement leur repas de midi de la maison et toutes les écoles ne proposent pas une offre alimentaire sur place. Si notre modèle a l'avantage de simplifier la logistique des repas pour les écoles, il passe à côté de nombreuses opportunités :



- ❶ **Proposer un repas complet à tous les élèves.** La cantine, si elle est gratuite, permet de toucher toutes les classes sociales, sans distinction. En Région de Bruxelles-Capitale, un adolescent sur cinq est considéré en situation « d'insécurité alimentaire », c'est-à-dire qu'il ou elle n'a pas un accès régulier et suffisant à des aliments nutritifs pour son développement¹. Autre chiffre interpellant : en Belgique, un enfant sur dix saute au moins un repas par jour, en raison de la pauvreté de ses parents². Ce manque de nourriture durant l'enfance peut entraîner des conséquences importantes et durables sur le développement de l'enfant.
- ❷ **Augmenter les chances de réussite scolaire en permettant une meilleure concentration.** Une alimentation adéquate en termes de vitamines et nutriments permet aux élèves d'être mieux concentrés durant l'après-midi et favorise le développement mental. De plus, des études ont montré que proposer un repas à l'école réduisait l'absentéisme³.
- ❸ **Améliorer la santé des élèves.** Les menus dans les cantines sont établis par des diététicien·nes et respectent un certain nombre de critères. Ils proposent une alimentation variée et équilibrée, qui permet de répondre aux besoins de croissance des élèves. D'après des chiffres de 2018, près de 20% des jeunes entre 2 et 17 ans sont en surpoids⁴, et parmi eux, 6% souffrent d'obésité⁵. Proposer un repas à la cantine permet de modifier les habitudes alimentaires des jeunes de manière durable, chez eux également.



¹ Collectif, *Alimentation, activité physique, sédentarité et sommeil des adolescents scolarisés en région de Bruxelles-Capitale*, Enquête HBSC 2022, SIPES, p. 28.

Disponible sur [20240313-brochure-rbc-finale-2- 1714401180013-pdf](https://www.rbc.be/fr/20240313-brochure-rbc-finale-2-1714401180013-pdf)

² Voir <https://www.rtb.be/article/pauvrete-infantile-plus-de-40-000-enfants-sautent-au-moins-un-repas-par-jour-en-belgique-11087118>

³ Voir <https://tchak.be/index.php/2024/06/04/rendre-les-cantines-scolaires-gratuites-et-de-qualite/>

⁴ Voir <https://www.sciensano.be/fr/sujets-sante/obesite/chiffres>

⁵ Voir <https://www.inami.fgov.be/fr/themes/soins-de-sante-cout-et-remboursement/maladies/obesite-et-surpoids-des-enfants-et-adolescents>

- **Accélérer la transition des systèmes alimentaires.** En Wallonie, ce sont aujourd'hui plus de 200 000 repas qui sont servis chaque jour dans des cantines⁶. Y favoriser les produits bio et locaux permettrait d'offrir des débouchés significatifs aux producteurs et productrices de la région.

À Bruxelles et en Wallonie, des organismes pour accompagner la transition

Proposer des repas de midi à l'école est donc bénéfique, autant sur le plan individuel pour les élèves que pour la société plus largement. Deux organismes – *Goodfood* à Bruxelles et *Manger Demain* en Wallonie – sont chargés d'accompagner les lieux de restauration collective qui voudraient faire le pas vers une alimentation plus durable. Ils ont développé des labels évolutifs, allant d'une à trois fourchettes à Bruxelles, et d'un à trois radis en Wallonie.

Pour obtenir la « première fourchette » à Bruxelles et, de manière plus ou moins similaire, « un radis » en Wallonie, une cantine doit :

- Proposer des **produits biologiques et de saison**.
- Proposer des **offres végétariennes et des repas sains**.
- **Informers les consommateurs et consommatrices** sur les produits qui leur sont proposés.
- Prendre des **mesures contre le gaspillage** alimentaire.

Des 'cantines durables' ?

Qu'entend-t-on par '*alimentation durable*' ? Une alimentation durable, c'est une alimentation qui est responsable sur le plan social, environnemental et économique. Concrètement, c'est donc une alimentation financièrement accessible tout en étant rémunératrice pour celles et ceux qui la produisent ; une alimentation respectueuse de l'environnement et de la biodiversité, qui favorise les aliments locaux et de saison ; une alimentation bonne pour la santé et qui limite le gaspillage alimentaire...

Le terme '*cantine*' désigne lui les lieux de restauration qui proposent quotidiennement des repas à des collectivités (écoles, crèches, maisons de repos et de soins, bureaux...)

De nombreux établissements ont déjà entrepris la démarche. C'est le cas notamment des écoles communales de la ville de Liège, de Namur et d'Ottignies-Louvain-la-Neuve, qui sont labellisées.



⁶ Voir <https://www.mangerdemain.be/2021/09/10/etat-des-lieux-restauration-hors-domicile/>

Deux cas d'école

La Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve fait figure de modèle en la matière. Labellisée « trois radis » par *Manger Demain*, elle s'est engagée depuis plus de vingt ans dans une démarche d'amélioration de la qualité et de la durabilité des repas scolaires. *« Au départ, nos trois principaux objectifs étaient de garantir la sécurité alimentaire, des menus équilibrés (et avec cela, la diminution des protéines animales au bénéfice des légumes et féculents) et des aliments frais, de qualité »*, explique Céline Vander Sande, la responsable du Service Enseignement pour la Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve⁷. *« Ensuite, les motivations et objectifs ont évolué au fil des réussites et surtout, des progrès de l'agriculture biologique, de la relocalisation de certaines productions et de l'évolution sociétale autour de la vision des protéines : les alternatives végétariennes sont plus nombreuses, les bénéfices sont mieux connus du grand public, et leur acceptation sociale est meilleure. »*



La démarche et ses bénéfices s'articulent autour de trois grands points.

1 – D'une part, les cantines de la commune s'inscrivent dans une **démarche écologique et qualitative**. Elles prônent une alimentation durable, qu'elles concrétisent par l'utilisation de **produits biologiques, frais et de saison**. La part de ces produits augmente progressivement chaque année. Elles favorisent les circuits courts pour réduire les distances et donc les émissions de CO₂ et favoriser la production locale. Les déchets font également l'objet d'une attention particulière : *« Une pesée journalière permet de suivre le gaspillage alimentaire et d'adapter les recettes. Les déchets sont ensuite recyclés dans une usine de biométhanisation⁸ »*, développe Céline Vander Sande.

2 – D'autre part, la démarche soutient **l'économie locale** et l'optimisation des ressources. *« En favorisant l'approvisionnement local, nous réduisons la dépendance aux grandes chaînes d'approvisionnement et créons une résilience économique régionale. [...] Nous encourageons une utilisation efficace de l'eau et de l'énergie, avec un suivi environnemental des processus »*.

3 – Enfin, la démarche a également une importante **dimension sociale**. Les cantines durables permettent de faciliter l'insertion socio-professionnelle : *« La clause sociale impose au fournisseur d'offrir 500 heures de formation par an à des publics en difficulté : jeunes, chômeurs, personnes en réinsertion... Cela favorise l'inclusion et l'employabilité dans la restauration collective »*. Les repas s'accompagnent également d'une éducation au goût, c'est-à-dire, *« un programme éducatif, avec des animations pédagogiques et des visites chez les producteurs locaux, qui sensibilise les enfants à l'importance de ce qu'ils consomment et aux bienfaits d'une alimentation durable. »*.

⁷ Entretien par écrit (octobre 2025).

⁸ La biométhanisation est un processus biologique naturel de décomposition des déchets, souvent valorisés en production d'énergie.

« Nous avons dépassé le scepticisme de beaucoup de parents en servant des repas locaux, bio et en partie végétariens à leurs enfants qui en redemandent. Le plus étonnant, c'est de constater que certains plats végétariens figurent dans le top 5 des plats préférés des élèves. » Certains parents continuent d'émettre des doutes ou des remarques face à une alimentation davantage végétarienne, mais selon Céline Vander Sande, **« cela témoigne surtout d'une désinformation et de comportements peu éclairés en matière d'alimentation saine et durable. Face à cela, nous devons poursuivre un véritable travail pédagogique »**.

Les retombées de la politique ne se limitent pas aux élèves. « Au niveau du personnel, je pense que la démarche a au moins eu pour effet de le sensibiliser à la question de la durabilité. Notre fournisseur de repas a, via le cahier des charges, la mission de proposer des formations au personnel en charge des repas. Nous avons ainsi déjà pu sensibiliser celui-ci aux alternatives à la protéine animale (pourquoi diminuer la viande, comment valoriser ces repas auprès des enfants...) et plus largement, à l'éducation au goût à travers la diversité des aliments proposés. Au niveau des producteurs, il est clair qu'un gros consommateur comme la Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve est un argument de poids dans le chef de notre fournisseur pour convaincre des producteurs de s'engager dans des démarches de productions plus locales et plus respectueuses de l'environnement. »

Quand on aborde la question des obstacles, Céline Vander Sande déconstruit quelques idées reçues : **logistiquement, au niveau des écoles, proposer des repas sains n'est pas plus compliqué**. Les repas arrivent prêts, dans des bains-marie en inox, à réchauffer. C'est au niveau des services de cuisines en amont que la logistique peut être différente. De même, repas sains ne riment pas forcément avec des prix plus élevés : réduire les distances de trajets des aliments, le gaspillage alimentaire et les protéines animales permet de proposer des repas durables sans en augmenter sensiblement les prix.

La transition vers des cantines durables s'est faite petit à petit, en augmentant chaque année la part d'aliments biologiques et issus de circuits courts, « à un rythme respectueux de notre personnel, mais aussi de notre fournisseur et des producteurs qui doivent pouvoir s'ajuster peu à peu à nos exigences. »

La Turbean à l'ULB. Un autre exemple en matière de cantines durables est la *Turbean*, à l'Université Libre de Bruxelles. La cantine est née en 2019 de l'idée de quelques étudiant-es bioingénieurs, conscient-es de l'écart entre ce qu'ils et elles apprenaient en cours sur les systèmes alimentaires et leurs impacts environnementaux et ce qui leur était proposé comme restauration sur les cantines du campus. Implantée sur le site de l'Université, la *Turbean* accueille chaque jour les étudiant-es et sert environ 250 repas par jour. À la carte, un plat chaud différent chaque jour, une soupe ou un sandwich, toujours composé d'aliments biologiques, locaux et de saison.

Ici aussi, on affirme que la logistique d'une cantine durable n'est pas plus compliquée qu'une autre : « On se fournit directement auprès de grossistes qui s'approvisionnent eux auprès de producteurs et productrices belges et biologiques. Et on trouve facilement ce dont on a besoin : les productions bio, c'est devenu assez facile à trouver », explique Chloé Bensoussan,

gestionnaire de la Turbean⁹. « De temps en temps, on va se diriger vers des produits qui ne sont pas belges mais qui viennent de pays voisins, si on a besoin d'agrumes par exemple, mais ils seront en revanche toujours bio ».

“ **On entend souvent dire que cuisiner avec un modèle industriel serait moins cher et plus facile, mais il faut déconstruire cette idée.** Nous on fait tout avec des produits bruts. On achète des légumineuses, des céréales, des légumes, et puis tout est cuisiné ici directement. Tout est maison, tout est frais. On ne propose pas de viande et que très peu de produits laitiers. Or ce sont souvent ces produits qui sont un peu plus coûteux. Ce sont aussi ces produits qui sont les plus contraignants au niveau des règles sanitaires. En ne les cuisinant pas on se facilite la vie. On n'a pas de gaspillage alimentaire non plus : soit on vend tout, soit on réutilise ce qu'il reste dans les plats du lendemain, en le transformant en soupe par exemple.

(...) On a beau avoir de la concurrence sur le campus, avec Sodexo juste au-dessus de nous dans le bâtiment, on n'a aucun mal à écouler tous nos repas. On vend tout tous les jours, et on ne saurait de toute façon pas produire plus, vu le modèle qu'on a choisi, la taille de la cuisine, etc. Il y a deux personnes à temps plein pour la préparation des repas. C'est aussi ça **la spécificité de notre modèle, c'est que nos cuisiniers et cuisinières gèrent les repas de A à Z.** Dans d'autres cuisines collectives il y a une personne qui s'occupe uniquement d'éplucher, une de ranger des caisses, d'ouvrir des emballages. Ici, de l'idée du plat à sa confection, nos cuisiniers et cuisinières s'occupent de tout et ils et elles sont passionné·es par cela.

Tout comme à Ottignies, la mission de la cantine ne se limite pas à nourrir les étudiant·es : « On travaille aussi à éduquer à l'alimentation. D'une part, on se rend bien compte que ce que l'on propose comme plat peut être perçu comme de la bonne nourriture de bobo : 'boulgour-panais', 'chou basilic cardamome'... ça ne parle pas à tout le monde et ça peut ne pas donner envie car on ne connaît pas. De temps en temps, on fait en sorte de proposer des classiques : des pâtes à la bolognaise, des burgers végés et patates au four, etc. Ça fait venir d'autres publics, qui apprennent à connaître la Turbean. D'autres part, on essaye de sensibiliser aux enjeux de l'alimentation. On propose des diffusions de films sur des thématiques liées à l'alimentation, on met à disposition de la documentation consultable sur place, on organise des animations... **Et on essaye de toujours politiser nos ateliers : l'alimentation est éminemment politique.** »

⁹ Entretien réalisé à Bruxelles (octobre 2025).

Bien manger. Qui paie l'addition ?

Les bénéfices des cantines scolaires durables sont évidents. La question qui reste en suspens est celle de leur financement. Car durables ou non, le prix des repas scolaires reste pour certains parents un obstacle de taille. Notre étude sur le poids de la précarité sur le droit à l'éducation¹⁰ met en avant l'importance de proposer des repas gratuits dans les écoles. C'est une recommandation formulée par de nombreuses associations de terrain, ainsi que par le Délégué général aux droits de l'enfant dans son dernier rapport¹¹. De plus, l'étude rappelle que la Belgique est un des seuls pays à ne pas avoir de politique pour des repas scolaires gratuits.

Des cantines scolaires durables et accessibles à tous et toutes représentent bien plus qu'un service de restauration. Elles sont un levier de justice sociale, de santé publique et de transition écologique, qui bénéficie aux enfants, mais aussi à tous les acteurs et actrices de la chaîne de restauration collective.

Les exemples d'Ottignies-Louvain-la-Neuve et de la *Turbean* montrent que cette transition est faisable et souhaitable. Les initiatives locales, aussi inspirantes soient-elles, ne suffiront pourtant pas à transformer le système alimentaire dans son ensemble. **Il est temps de passer à l'échelle supérieure et que le politique s'empare de la question : généraliser les cantines durables, les rendre gratuites pour toutes et tous, et en faire un pilier de l'éducation et de la transition écologique.**

Le prix des cantines n'est pas une charge mais bien un investissement dans la santé, dans l'éducation des enfants et dans une agriculture locale et durable. De même, **un repas sain et équilibré à l'école ne doit pas être considéré comme un privilège mais bien comme un droit fondamental pour chaque enfant.**

Eloïse Tuerlinckx
Chargée de plaidoyer

Pour aller plus loin sur l'importance de la gratuité des repas scolaires voir l'analyse *La gratuité scolaire, nouvelle victime des mesures contre les plus vulnérables* disponible sur <https://vivre-ensemble.be/publication/analyse2025-14/>

Et pour en apprendre davantage sur les conséquences de la précarité sur le droit à l'éducation, voir l'étude *Le poids du cartable. Quand la précarité pèse sur le droit à l'éducation*, disponible sur <https://vivre-ensemble.be/outil/etude-de-campagne/>

¹⁰ Voir <https://vivre-ensemble.be/outil/etude-de-campagne/>

¹¹ Délégué général aux droits de l'enfant, *Droits de l'enfant. Tous incasables ?*, Rapport annuel 2023-2024, Bruxelles, 2024, p. 77.

Analyse disponible sur
www.vivre-ensemble.be

Exemplaire sur demande :

T. 02 227 66 80
info@vivre-ensemble.be



Rue du Gouvernement Provisoire 32 - 1000 Bruxelles
T. 02 227 66 80 | contact@vivre-ensemble.be

www.vivre-ensemble.be